



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА  
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ  
Государственное бюджетное общеобразовательное  
учреждение Лицей № 554  
Приморского района  
Санкт-Петербурга

**ПРИКАЗ**

29.12.2020

№ 360

**О создании группы ХАССП,  
разработке и внедрении системы ХАССП**

Для обеспечения качества и безопасности выпускаемой продукции и предотвращения риска заражения продукции, для подтверждения выполнения требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», дальнейшего укрепления доверия потребителей к деятельности Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Лицей № 554 Приморского района Санкт-Петербурга, повышения их удовлетворенности

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Назначить постоянную группу по безопасности пищевой продукции – группу ХАССП в следующем составе:

<b>Члены группы</b>	<b>Должность</b>
Саласина Л.А.	Зав. производством
Дунаева И.А.	Зам.директора по АХР
Набокова Е.Н.	врач
Дробот О.И.	Ответственная по питанию
Скворцова Т.П.	Ответственная по питанию

Задачи группы: верификация принципов ХАССП, анализ рисков заражения продукции, выработка совместных решений и внедрение их в практику по безопасности пищевой продукции, контроль выполнения программы безопасности пищевой продукции, разработка документации, обучение персонала.

Руководитель группы: Дунаева И.А.

Руководитель группы выполняет следующие обязанности:

- формировать состав рабочей группы в соответствии с областью разработки, распределять работу и обязанности;
- организовывать работу группы;
- руководить работами по разработке и внедрению системы ХАССП;
- обеспечивать выполнение согласованного плана;
- обеспечивать подготовку и обучение группы;
- руководить работами по разработке и актуализации необходимой документации;
- организовывать контроль выполнения требований системы ХАССП в подразделениях;
- организовать контроль за мониторингом контрольно-критических точек;
- отвечать за поддержание связи с внешними организациями;
- другие.

Технический секретарь: Дробот О.И.

Технический секретарь выполняет следующие обязанности:

- регистрация членов группы на заседаниях;
- ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.

2. При разработке системы ХАССП руководствоваться требованиями ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", документами Codex Alimentarius, ГОСТ Р 51705.1-2001 и другими нормативными документами.

3. По необходимости группа ХАССП может привлекать руководителей и специалистов других служб/отделов.

4. Разработку и внедрение системы ХАССП провести в срок до 01.09.25 года.

5. Анализ и утверждение плана ХАССП проводится высшим руководством организации не реже одного раза в год, по результатам совещания оформляется протокол.

Регистрация изменений и контроль за актуализацией версий ведется в документе «Лист регистраций пересмотров и изменений».

6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



И.Н.Безбородая

С приказом ознакомлены: